Appelcake met spijsvulling

Ingrediënten

1 Pak Koopmans fijne cake
150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
50 ml Melk
1 tl (theelepels) Kaneel
1 Stuk(s) Appel
100 g (gram) Dr. Oetker Amandelspijs
12 Stuk(s) Frambozen
Poedersuiker

Keukenspullen

Bakvorm (-/+20 x 25 cm)
Mengkom
Dunschiller
Kaasschaaf
Kom
Mes
Mixer met gardes
Spatel

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de bakvorm in met boter of een bakspray.

2. Appelcake maken

Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes van 0,5 centimeter. Meng de appelstukjes met **kaneel (1 tl)** in een kom. Klop de **boter (150 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de **cakemix**, de **eieren (4 stuks)** en de **melk (50 ml)** toe en mix het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 1 minuut tot een luchtig beslag. Spatel de appelstukjes er doorheen. Doe de helft van het beslag in de bakvorm en strijk het beslag glad.

Schaaf plakken **amandelspijs (100 g)** van de smalle kant van het spijsblok, en verdeel deze over het beslag (6 plakken en daarover weer 6 plakken).

De andere helft van het beslag mag over het spijs.

3. Appelcake bakken

Bak de cake in ongeveer 60 tot 70 minuten gaar en goudbruin.

Laat de appelcake in de bakvorm een uur afkoelen op een rooster. Serveer de cake met wat **poedersuiker** en garneer met **verse frambozen**.